



Caseificio Busti S.n.c. di Remo Busti & C.
Bollo CEE R1B3Q
Viale G. Marconi, 10
56043 Loc. Acciaiuolo Fauglia (PI)
Tel. 050 650565 Fax 050 659057
www.caseifiobusti.it
qualita@caseificiobusti.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO N°43 R0 DEL 18/06/2013

NOME: IL PISTACCHIO DI PURA PECORA

Codice prodotto: PISP

Codice EAN: 2282193

CARATTERISTICHE E PROPRIETA'

INGREDIENTI: Latte ovino pastorizzato, pistacchio verde di Bronte DOP 4% sale, caglio, fermenti lattici.

ADDITIVI: Trattato in superficie con conservanti E235 e E203

STRUTTURA: pasta semi dura; aW<0,96; pH 5,0-5,1

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Pastorizzazione del latte a 70°C per minimo 40", raffreddamento fino a 33,5°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, aggiunta del pistacchio, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura. Stagionatura in cella per almeno 10 gg. e trattamento anti muffa superficiale.

CRITERI MICROBIOLOGICI UFFICIALI: *Listeria m.* assente in 25 g.; *Salmonella spp* assente in 25 g; *Staphilococcus aureus* <100 ufc/g; *E.Coli* <100 ufc/g; *Coliformi* at 30°C <10.000 ufc/g

CRITERI CHIMICI UFFICIALI: Fosfatasi alc. Negativa

CONFEZIONAMENTO

PEZZATURA: 1,0 kg

SCATOLA: cartone

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

MODALITA'DI CONSERVAZIONE : CONSERVARE IN LUOGO FRESCO



Caseificio Busti S.n.c. di Remo Busti & C.
Bollo CEE R1B3Q
Viale G. Marconi, 10
56043 Loc. Acciaiuolo Fauglia (PI)
Tel. 050 650565 Fax 050 659057
www.caseifiobusti.it
qualita@caseificiobusti.it

TEMPERATURA: CONSIGLIATA < 18°C (per evitare alterazioni della struttura della pasta)

UMIDITA': 80-85%

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 4 mesi dalla data di confezionamento

ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109/92 e successive modifiche. Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, del trattamento termico subito dal latte, modalità di conservazione, ragione sociale dell'Azienda che ne cura la commercializzazione, sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, data di scadenza, lotto di produzione.

DESTINAZIONE DI USO

Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati

MODALITA' DI CONSUMO

Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta.

CONTROLLI SPECIALI PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE

Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile trasportarlo a temperature inferiore a 18°C.

FATTORI NUTRIZIONALI	
Prodotto (g)	100
Valore energetico (Kj/Kcal)	1568/379
Proteine (g)	21,5
Grassi (g)	32,5
Carboidrati (g)	0
Grasso su sostanza secca (%)	45

DATI LOGISTICI	
PEZZI PER CARTONE	3
MISURE DEL CARTONE	397 X 195 X 115 mm
CARTONI PER STRATO	12
NUMERO DI STRATI	6
CARTONI PER PEDANA	72
ALTEZZA PEDANA	90 cm

Allergeni presenti nel prodotto finito	SI/NO	Possibile cross contaminazione da materie prime lavorate nello stabilimento	SI/NO	Presenza in stabilimento	SI/NO
Cereali contenenti glutine	NO	Cereali contenenti glutine	NO	Cereali contenenti glutine	NO
Crostacei	NO	Crostacei	NO	Crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	Uova e prodotti a base di uova	NO	Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	Pesce e prodotti a base di pesce	NO	Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi	NO	Arachidi	NO	Arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	Soia e prodotti a base di soia	NO	Soia e prodotti a base di soia	SI
Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte e prodotti a base di latte	SI
Frutta secca a guscio	SI	Frutta secca a guscio	NO	Frutta secca a guscio	SI
Sedano	NO	Sedano	NO	Sedano	NO
Senape	NO	Senape	NO	Senape	NO
Semi di sesamo	NO	Semi di sesamo	NO	Semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	Anidride solforosa e solfiti	NO	Anidride solforosa e solfiti	NO
Lupini	NO	Lupini	NO	Lupini	NO
Molluschi	NO	Molluschi	NO	Molluschi	NO

Vengono utilizzati OGM nei vostri prodotti?	NO	Utilizzate all'interno del sito materie prime OGM?	NO	Potete garantire da possibili cross contaminazioni da OGM?	SI
---	----	--	----	--	----